SAMSUNG

# Kuchenka mikrofalowa

## Instrukcja obsługi i książka kucharska

**GE107L**

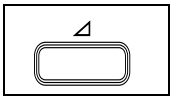
Skrócona instrukcja obsługi ....2
Kuchenka ....2
Panel sterowania ....3
Akcesoria ....3
Używanie instrukcji obsługi ....4
Warunki bezpiecznej eksploatacji ....4
Instalacja kuchenki mikrofalowej ....5
Ustawianie czasu ....6
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów ....6
Gotowanie/odgrzewanie ....7
Poziomy mocy ....7
Zatrzymanie gotowania ....8
Zmiana czasu gotowania ....8
Korzystanie z czyszczenia parowego ....8
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania ....9
Ustawienia funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania ....9
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost ....10
Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost ....10
Używanie funkcji Auto Crusty Cook ....11
Używanie funkcji Manual Crusty Cook ....12
Wybór pozycji grzałki grilla ....13
Wybór akcesoriów ....13
Grillowanie ....13
Kombinacja Mikrofal i Grilla ....14
Zatrzymanie talerza obrotowego ....14
Wyłączanie sygnału dźwiękowego ....15
Blokada zabezpieczająca kuchenkę mikrofalową ....15
Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej ....16
Książka kucharska ....17
Czyszczenie kuchenki ....23
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej ....24
Dane techniczne ....24


**Code No.: DE68-03056K**

PL

# *Skrócona instrukcja obsługi*

### *Chcesz coś ugotować*

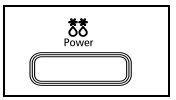


1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy wciskając przycisk ⊿ raz lub więcej razy.

2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętło sterowania** według potrzeby.

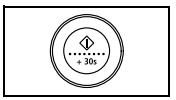
3. Wciśnij przycisk ◇ .
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.

### *Chcesz coś rozmrozić w trybie Power Defrost*



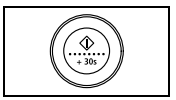

1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
   Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrażać wciskając przycisk **Power Defrost** (Power) raz lub więcej razy.

2. Wybierz wagę żywności obracając **pokrętło sterowania** według potrzeby.



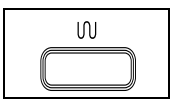
3. Wciśnij przycisk ◇ .

### *Chcesz dodać 30 sekund czasu gotowania*



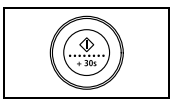
Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk **+30s** raz lub więcej razy dla każdych 30 sekund, które chcesz dodać do czasu gotowania.

### *Chcesz upiec coś na grillu*



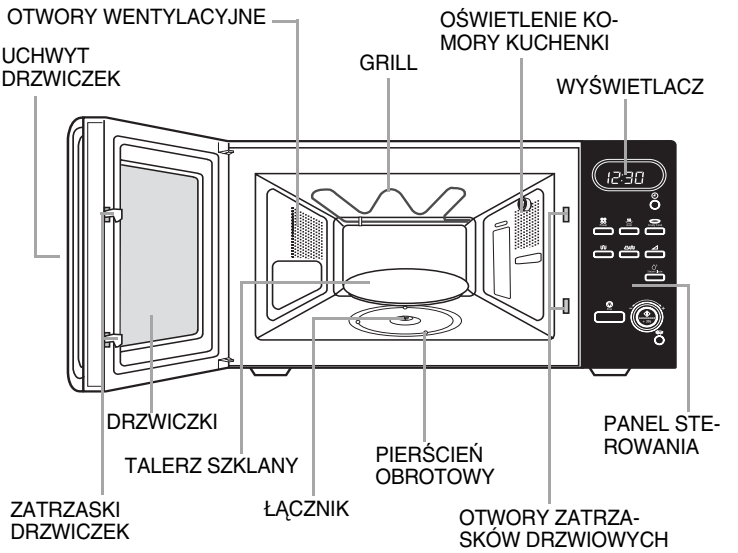
1. Wciśnij przycisk ⋂⋃ .

2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.

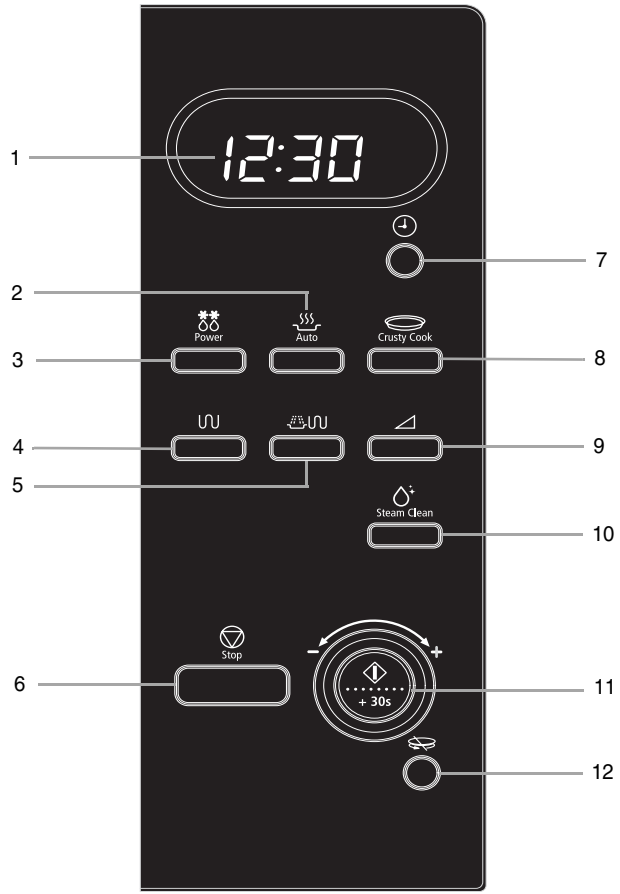


3. Wciśnij przycisk ◇ .

# *Kuchenka*



## *Panel sterowania*

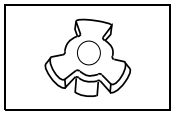



1. WYŚWIETLACZ
2. WYBÓR AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
3. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
4. WYBÓR TRYBU GRILL
5. WYBÓR TRYBU COMBI
6. PRZYCISK STOP/KASOWANIE USTAWIEŃ
7. USTAWIANIE ZEGARA
8. WYBÓR GOTOWANIA W TRYBIE AUTO CRUSTY
9. WYBÓR TRYBU MIKROFALE/POZIOMY MOCY
10. PRZYCISK STEAM CLEAN
11. PRZYCISK START/POKRĘTŁO NASTAWCZE (czas gotowania, waga i ilość porcji potrawy)
12. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE MECHANIZMU OBRACANIA TALERZA

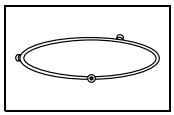
## *Akcesoria*

***W zależności od kupionego modelu z kuchenką mikrofalową zostaną dostarczone następujące akcesoria, które można używać na różne sposoby.***

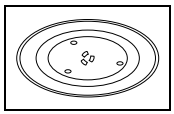
PL



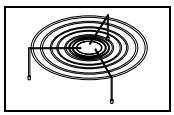
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie:Łącznik obraca talerz szklany.



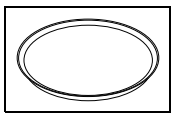
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie:Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



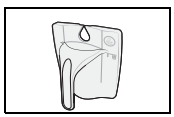
3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie:Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa**, do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie:Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



5. **Talerz Crusty**, zobacz na stronach od 11 do 12.
   Przeznaczenie:Talerz do przypiekania w trybie gotowania automatycznego crusty lub ręcznego gotowania z przypiekaniem.



6. **Pojemnik na czystą wodę**, patrz stronie 8.
   Przeznaczenie :Pojemnik na wodę może być wykorzystywany do czyszczenia.

☛ **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

PL

# *Używanie instrukcji obsługi*

***Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:***

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Pasujące akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

***Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis czterech podstawowych trybów pracy kuchenki:***

- ***Gotowania żywności***
- ***Rozmrażania żywności w trybie Power Defrost***
- ***Grillowania żywności***
- ***Przedłużania gotowania***

***Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się ilustracje wyglądu kuchenki i, co szczególnie ważne - panelu sterowania; dzięki czemu łatwiej będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.***

***Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:***

**Ważne**

**Uwaga**

**Obróć**

## *ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ*

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach zabezpieczających (zatrzaskach drzwiczek) i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest, by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

# *Warunki bezpiecznej eksploatacji*

***WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. PROSIMY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.***

***Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.***

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników. Np. słoików z jedzeniem dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach. Np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.
   Wskazówka:Zdejmij skorupkę, ponakłuwaj skórkę, otwórz opakowanie itp.
3. NIE WŁĄCZAJ kuchni mikrofalowej, gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.
   Wskazówka: Pozostaw w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.
   Powód**:** Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. ZAWSZE używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.
   Powód**:** Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozostaw kuchenkę na czas ochłodzenia.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet. Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
   - Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący można się oparzyć.
   - Może zaistnieć ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
   - Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

     Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.

## *Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)*

- W przypadku oparzenia postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie, na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- NIGDY nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- ZAWSZE sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- NIGDY nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

**9.** Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

**10.** W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

**11.** Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód**:** Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

**12.** W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód**:** Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

**13.** Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu, przez co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

### *WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA*

W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

### *WAŻNE*

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

### *OSTRZEŻENIE:*

Jeśli są uszkodzone drzwiczki bądź uszczelki drzwiczek, nie wolno włączać kuchenki aż zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

### *OSTRZEŻENIE:*

Istnieje niebezpieczeństwo narażenia się przez osoby niekompetentne na promieniowanie mikrofalowe, jeśli próbują samodzielnie naprawiać czy serwisować kuchenkę zdejmując jej pokrywę, która zabezpiecza przez wydostaniem się na zewnątrz energii mikrofalowej.

### *OSTRZEŻENIE:*

Płynów i innych potraw nie wolno podgrzewać w hermetycznie zamykanych pojemnikach ponieważ mogą eksplodować w tych opakowaniach.

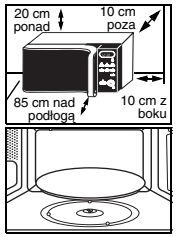
### *OSTRZEŻENIE:*

Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę mikrofalową samodzielnie tylko pod warunkiem, że wytłumaczono im w zrozumiały sposób, jak bezpiecznie używać kuchenkę oraz jakie zagrożenia niesie niewłaściwe użycie urządzenia.

## *Instalacja kuchenki mikrofalowej*

PL

***Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.***




**1.** W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.

**2.** Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

**3.** Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dogodny dostęp do gniazda zasilania.

☛ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

☛ Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć ryzyka.

☛ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

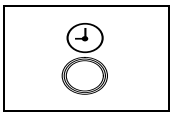
PL

## *Ustawianie czasu*

***Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 24- lub 12- godzinnym. Należy ustawić zegar:***

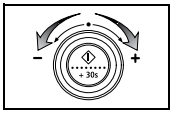
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.

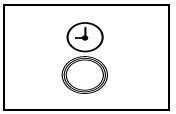


**1. Aby wyświetlić czas w trybie...** **Wciśnij przycisk ⏲ ...**

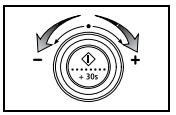
| | |
|---|---|
| 24-godzinnym | Raz |
| 12-godzinnym | Dwa razy |



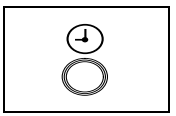
**2.** Obracaj pokrętłem sterowania aby ustawić wskazanie godzin.



**3.** Wciśnij przycisk ⏲ .



**4.** Obracaj pokrętłem sterowania aby ustawić wskazanie minut.



**5.** Wciśnij przycisk ⏲ .

## *Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów*

***Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.***

◆ To są zjawiska normalne.
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po wciśnięciu przycisku ⏀ .
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk ⏀ ?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

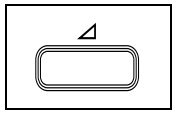
◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (zwarcie)
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę w oddaleniu od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli interferencja zostanie wykryta przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą ulec skasowaniu. Odłącz zasilanie kuchenki i ponownie podłącz aby rozwiązać problem. Skasuj ustawienia czasu.

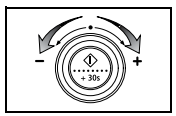
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

## *Gotowanie/odgrzewanie*

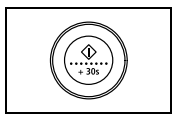
***Poniżej przedstawiono, w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność. ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.***
***Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.***



**1.** Wciśnij przycisk ⊿ .
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 900W (maksymalna moc gotowania):
Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk ⊿ aż do wyświetlenia odpowiedniego wskazania poziomu mocy.
Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.




**2.** Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.




**3.** Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i talerz szklany zacznie się obracać.
1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden raz co minutę).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

☛ **NIGDY** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.
✉ Jeśli chcesz krótko podgrzać potrawę z maksymalnym poziomem mocy kuchenki (900W), po prostu wciśnij przycisk (**+30s**) dla każdych 30s czasu podgrzewania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

## *Poziomy mocy*

***Można wybrać jeden spośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.***

| Poziom mocy | Moc wyjściowa | |
|---|---|---|
| | **MWO** | **GRILL** |
| WYSOKI | 900 W | |
| ŚREDNIO WYSOKI | 600 W | |
| ŚREDNI | 450 W | |
| ŚREDNIO NISKI | 300 W | |
| ROZMRAŻANIE | 180 W | |
| NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA | 100 W | |
| GRILL | - | 1300 W |
| COMBI I | 600 W | 1300 W |
| COMBI II | 450 W | 1300 W |
| COMBI III | 300 W | 1300 W |

✉ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.
✉ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

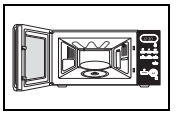
***Jeżeli chcesz wydłużyć czas gotowania używając pokrętła sterowania.***

| Czas | Czas dodany | Czas | Czas dodany |
|---|---|---|---|
| do 1 min | Jednostka 5 s | 10 - 20 min | Jednostka 1 min |
| 1 - 3 min | Jednostka 10 s | 20 - 40 min | Jednostka 2 min |
| 3 - 10 min | Jednostka 30 s | 40 - 99 min | Jednostka 5 min |

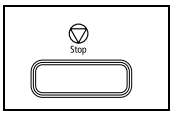
PL

## *Zatrzymanie gotowania*

***Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie.***



**1.** Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i ponownie wciśnij przycisk ◇ .

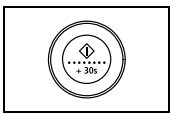



**2.** Aby zakończyć gotowanie;
Wciśnij przycisk ⓧ
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Cancel** ( ⓧ ) .

☛ Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczęciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Cancel** ( ⓧ ).

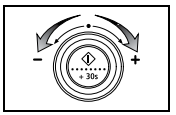
## *Zmiana czasu gotowania*

***Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund***




Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund.

☛ Ustawienie czasu jest możliwe w trybach Microwave (mikrofale), Auto Reheat/Cook (automatyczne podgrzewanie/gotowanie), Snack (przekąski), Auto Crusty (gotowanie z wykorzystaniem talerza Crusty), Grill i Combi (kombinacja mikrofal i grilla).



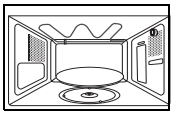

Aby wydłużyć lub skrócić gotowanie obracaj pokrętłem nastawczym w prawo lub w lewo.

## *Korzystanie z czyszczenia parowego*

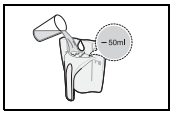
***Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.***

☛ Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).

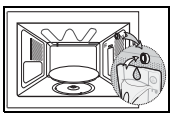
☛ Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.



**1.** Otwórz drzwiczki.

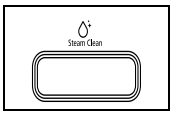



**2.** Nalej do misy tyle wody, aby nie przekroczyć wskaźnika poziomu na misce.
(odpowiada to objętości około 50 ml).

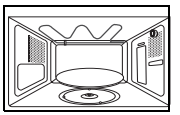


**3.** Włóż misę z wodą do górnego uchwytu misy na prawej ściance komory gotowania.

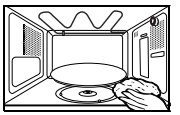
**4.** Zamknij drzwiczki.




**5.** Naciśnij przycisk **czyszczenia parowego** ( ).
W czasie czyszczenia parowego widok może być **ZAMGLONY**.
Nie jest to jednak wada, lecz **ZASŁONIĘCIE PRZEZ PARĘ** światła **WEWNĄTRZ** urządzenia.



**6.** Otwórz drzwiczki.



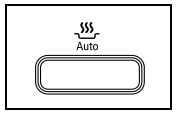
**7.** Wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń.
Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

**Ostrożnie!**

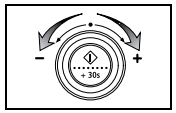
- Misę z wodą można używać wyłącznie w trybie „**Czyszczenia parowego**".
- Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć zbiornik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar w kuchence mikrofalowej.

## *Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania*

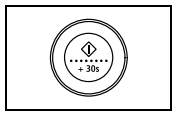
***Funkcja posiada cztery programy gotowania.***
***Nie ma potrzeby ustawiania czasów gotowania i poziomów mocy kuchenki.***
***Należy tylko ustawić liczbę porcji obracając pokrętłem nastawczym.***
***Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.***




**1. Wybierz rodzaj żywności, którą gotujesz wciskając przycisk Auto Reheat ( Auto )** raz lub więcej razy.




**2.** Wybierz wielkość porcji obracając pokrętłem nastawczym. (Patrz tabela na następnej stronie).




**3. Wciśnij przycisk** ◇ .
Rezultat:

1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden raz co minutę).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

## *Ustawienia funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania*

***Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego podgrzewania/gotowania, wagi, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.***

| Kod/Zywność | Wielkość porcji | Czas odstania | Zalecenia |
|---|---|---|---|
| **1. Potrawygotowe** (Schłodzone) | 300-350g<br>400-450g<br>500-550g | 3 min. | Wyjmij z lodówki ceramiczny talerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, (np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron). |
| **2. Świeże warzywa** | 200-250g<br>300-350g<br>400-450g<br>500-550g<br>600-650g<br>700-750g | 3 min. | Zważ warzywa po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż do szklanej miski z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do gotowania 200-450g, 60 ml (4 łyżki stołowe) do 500-650 g, 75 ml (5 łyżek stołowych) do 700-750g warzyw. Zamieszaj po ugotowaniu. (Przy gotowaniu większych ilości zamieszaj raz w trakcie gotowania). |
| **3. Kawałki kurczaka** | 200-300 g<br>(1 kawałek)<br>400-500 g<br>(2 kawałki)<br>600-700 g<br>(2-3 kawałki)<br>800-900 g<br>(3-4 kawałki) | 3 min. | Posmaruj kawałki kurczaka olejem, przypraw pieprzem, solą i papryką. Ułóż je na metalowej podstawce z drutu skórą zwróconą do dołu. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. |
| **4. Bułki zamrożone** | 100-150 g<br>(2 szt.)<br>200-250 g<br>(4 szt.)<br>300-350 g<br>(6 szt.) | 2 min. | Rozłóż zamrożone bułki w koło na metalowej podstawce. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. |

PL

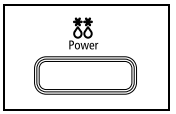
PL

## *Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost*

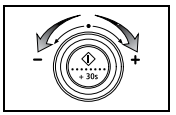
***Funkcja automatycznego rozmrażania Power Defrost pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i pieczywa / ciasta. Czas rozmrażania i poziom mocy zostaną ustawione automatycznie.***
***Wybierz tylko odpowiedni program i wagę.***

✉ Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej.

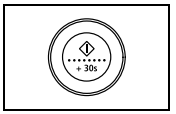
***Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.***




1. **Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz gotować wciskając przycisk Power Defrost** (Power) raz lub więcej razy. (Więcej szczegółów znajduje się w tabeli na następnej stronie)




2. **Wybierz wagę żywności obracając pokrętłem nastawczym.**
   Maksymalna możliwa waga żywności do rozmrażania wynosi 2000g.
   (Maksymalna waga dla rozmrażania Chleba/Pieczywo wynosi 1000g)




3. **Wciśnij przycisk** ⏀.
   Rezultat:
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - W połowie czasu rozmrażania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy dla przypomnienia o obróceniu żywności.
   - Ponownie wciśnij przycisk ⏀, aby zakończyć rozmrażanie.

✉ Można również rozmrażać żywność manualnie. Aby to zrobić, wybierz funkcję automatycznego gotowania/podgrzewania z poziomem mocy mikrofal 180 W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale zatytułowanym "Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 7.

## *Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost*

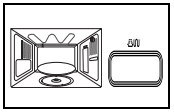
***Poniższa tabela przedstawia rozmaite programy automatycznego rozmrażania w trybie Power Defrost, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.***
***Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania. Umieść żywność na talerzu szklanym.***

| Kod | Żywność | Porcja | Czas odstania | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Mięso** | 200 - 2000 g | 20-60 min. | Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć mięso na drugą stronę po sygnale dźwiękowym z kuchenki. Program jest przeznaczony do rozmrażania wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, steków, kotletów i mięsa mielonego. |
| 2. | **Drób** | 200 - 2000 g | 20-60 min. | Okryj nogi i skrzydełka folią aluminiową. Obróć drób na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Program jest przeznaczony do rozmrażania całego kurczaka i kurczaka w porcjach. |
| 3. | **Ryby** | 200 - 2000 g | 20-50 min. | Okryj ogon ryby folią aluminiową. Obróć rybę na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Program jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb i filetów rybnych. |
| 4. | **Chleba/ Pieczywo** | 125 - 1000 g | 5-20 min. | Połóż chleb na papierze kuchennym i obróć po usłyszeniu sygnału. Ciasto połóż na talerzu ceramicznym i jeżeli to możliwe, obróć po usłyszeniu sygnału. (Kuchenka pracuje nadal i zatrzyma się po otwarciu drzwiczek). Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów chleba, krojonego lub w całości, jak również bułek i bagietek. Bułki ułóż dookoła. Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów ciasta drożdżowego, herbatników, sernika i biszkopta. Nie nadaje się do rozmrażania ciast kruchych i chrupiących, owocowych, z kremem lub dekorowanych polewą czekoladową. |

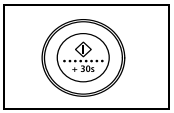
✉ Wybierz funkcję rozmrażania z poziomem mocy 180 W jeżeli chcesz rozmrażać żywność manualnie. Więcej szczegółów na temat rozmrażania manualnego i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 20.

# *Używanie funkcji Auto Crusty Cook*

***W funkcji Auto Crusty Cook czas gotowania jest ustawiony automatycznie. Należy tylko wybrać liczbę porcji za pomocą pokrętła nastawczego. Najpierw umieść talerz do przypiekania Crusty pośrodku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.***

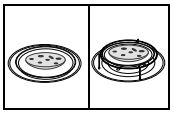


**1.** Umieść talerz Crusty bezpośrednio na talerzu szklanym i ogrzej go wstępnie używając najwyższej kombinacji mikrofal i grilla. Wciśnij w tym celu przycisk **Combi ( ) i ustaw czas ogrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą pokrętła nastawczego.**



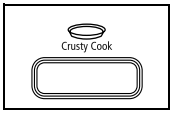

**2.** **Wciśnij przycisk** ◇.

☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu przy wyjmowaniu talerza Crusty, ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.

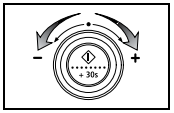


**3.** Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność na talerzu crusty. Zamknij drzwiczki.

✉ Talerz do przypiekania postaw na podstawce metalowej (lub na talerzu szklanym) w kuchence.




**4.** Wybierz rodzaj przyrządzanej żywności wciskając przycisk **Crusty Cook** odpowiednią ilość razy.




**5.** Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętłem nastawczym**. (Patrz tabela na następnej stronie)

**6.** **Wciśnij przycisk** ◇**.**

Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden raz co minutę)
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ **Jak czyścić talerz Crusty**
Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.

✉ Nie używaj narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

☛ **Prosimy o zapamiętanie**
Talerz Crusty nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

# *Używanie funkcji Auto Crusty Cook(ciąg dalszy)*

***Poniższa tabela przedstawia zestaw rozmaitych automatycznych programów funkcji przypiekania Crisp, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy te pracują z kombinacją mikrofal i grilla.***
***Przed użyciem funkcji Crisp zalecamy wstępne ogrzanie talerza do przypiekania Crusty na talerzu szklanym przez 3 do 5 minut, z użyciem kombinacji mikrofal 600W i grilla. Do wyjmowania talerza używaj rękawic ochronnych.***

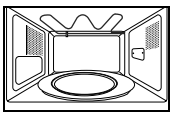
| Kod/Zywność (-18°C) | Wielkość porcji | Czas ogrzewania wstępnego | Czas odstania | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| **1. Pizza mrożona** | 200 g<br>300 g<br>400 g<br>500 g | 5 min. | - | Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 600W + grill. Zamrożoną pizzę połóż na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce z drutu. |
| **2. Bagietki mrożone** | 150 g (1szt.)<br>250 g (2szt.)<br>350 g (3szt.) | 4 min. | 2-3 | Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 450W + grill. Rozłóż bagietkę pośrodku na talerzu Crusty, dwie bagietki połóż obok siebie. Program ten jest przeznaczony do bagietek z dodatkami np. warzywami, szynką i serem. |
| **3. Quiche/ Ciastka mrożone** | 150 g (1szt.)<br>300 g (1-2szt.)<br>450 g (1-2szt.) | 3 min. | 1-2 | Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 600W + grill. Zamrożone quiche / ciastka na talerzu Crusty.<br>Talerz Crusty postaw na podstawce z drutu. |
| **4. Kawałki kurczaka (Nuggets) mrożone** | 250 g<br>500 g | 4 min. | - | Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 600W + grill. Posmaruj talerz Crusty 2 łyżkami stołowymi oleju. Równomiernie rozprowadź kawałki kurczaka na talerzu Crusty. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Wciśnij przycisk Start, aby kontynuować gotowanie. |

PL

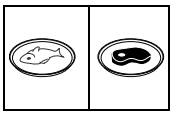
# *Używanie funkcji Manual Crusty Cook*

***Niniejszy talerz do przypiekania Crusty pozwala na przypieczenie lub przy rumienienie potrawy nie tylko od góry z użyciem grilla ale również od dołu dzięki właściwościom talerza Crusty, który silnie się rozgrzewa. . Przykłady potraw, które można dzięki temu przygotować, przedstawiono w schemacie (patrz następna strona).***

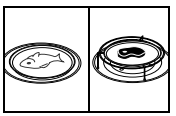
***Talerz Crusty może być także używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.***



1. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill - Mikrofale [600W + Grill ( )] z czasem i instrukcjami podanymi w spisie.
   - ☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.
2. Posmaruj talerz olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka do smażenia czy przypieczenia.
   - ☛ Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno wiec używać ostrych narzędzi do krojenia czy przesuwania potraw na podstawce.
   - ☛ Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi do krojenia lub zdjęcie potrawy z talerza przed pokrojeniem.



3. Umieść żywność na talerzu Crusty
   - ☛ Nie zostawiaj żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe naczynia.
   - ☛ Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez talerza obrotowego.



4. Umieść talerz Crusty na podstawce metalowej (lub talerzu szklanym) wewnątrz kuchenki.
5. Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy. Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.

✉ **Jak czyścić talerz Crusty**
Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.

✉ Nie używaj narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

☛ **Prosimy o zapamiętanie**
Talerz Crusty nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.

# *Używanie funkcji Manual Crusty Cook (ciąg dalszy)*

***Zalecamy ogrzewanie wstępne talerza do przypiekania Crusty bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Ogrzej wstępnie talerz Crusty za pomocą funkcji 600W+Grill ( ) i według czasów i instrukcji zamieszczonych w tabeli poniżej.***

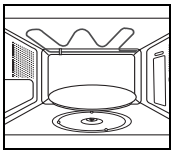
| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Ogrzewanie wstępne | Czas gotowania | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bekon** | 4 plasterki (80g)<br>8 plasterków (160g) | 600W+ Grill | 3min. | 3-3½min.<br>4½-5min. | Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok drugiego. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej. |
| **Pieczone pomidory** | 200 g (2 szt.)<br>400 g (4 szt.) | 450W+ Grill | 3min. | 3min.<br>4min. | Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż pomidory w koło na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej. |
| **Burgery (mrożone)** | 2 szt. (125g)<br>4 szt. (250g) | 600W+ Grill | 3min. | 6-6½min<br>8-8½min. | Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż zamrożone burgery na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej. Obróć burgery na drugą stronę po 4-5 minutach. |
| **Mini Pizza (schłodzona)** | 100-150g<br>200-250g | 600W+ Grill | 5min. | 3-3½min.<br>4-4½min. | Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść kawałki pizzy wokół talerza Crusty, a talerz na podstawce metalowej. |
| **Frytki (mrożone)** | 200g<br>300g<br>400g | 450W+ Grill | 4min. | 9min.<br>12min.<br>15min. | Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Rozłóż frytki na talerzu Crusty. Talerz połóż na podstawce metalowej. Zamieszaj frytki po upływie połowy czasu pieczenia. |
| **Pieczone ziemniaki** | 250g<br>500g | 600W+ Grill | 4min. | 4½-5min.<br>7-7½min. | Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej. |
| **Paluszki rybne (mrożone)** | 150 g (5 pcs)<br>300 g (10 pcs) | 600W+ Grill | 4min. | 6-6½min.<br>8½-9min. | Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Paluszki rozłóż na talerzu. Obróć po 3 ½ min.(5 szt.) lub 5 min.(10 szt.) |

## *Wybór pozycji grzałki grilla*

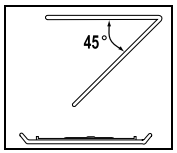
***Grzałka grilla jest używana podczas grillowania. Może być ustawiona tylko w jednej pozycji:***

- ***Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania kombinowanego mikrofale + grill.***

☛ Zmieniaj pozycje grzałki wyłącznie wtedy, gdy jest zimna i nie używaj nadmiernej siły w trakcie przesuwania jej w pozycję pół-pionową.



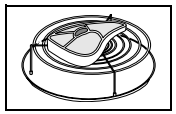
| Aby ustawić grzałkę grilla... | Należy... |
|---|---|
| W pozycji poziomej (grill lub kombinacja mikrofale + grill) | ◆ Pociągnąć element grzejny do siebie<br>◆ Docisnąć go do pozycji równoległej do górnej ścianki kuchenki |




Na czas czyszczenia górnej ścianki komory kuchenki wygodne będzie ustawienie grzałki grilla pod kątem 45° i oczyszczenie jej.

## *Wybór akcesoriów*

***Używaj przepisów bezpiecznych dla kuchenki mikrofalowej; nie używaj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, etc.***



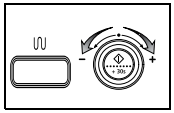
Jeżeli chcesz wybrać tryb gotowania kombinowanego (grill i mikrofale), używaj wyłącznie naczyń, które są bezpieczne dla mikrofal i kuchenek mikrofalowych. Metalowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.

✉ Więcej informacji o odpowiednich naczyniach i narzędziach znajduje się w rozdziale „Naczynia do stosowania w kuchenkach mikrofalowych” na stronie 16.

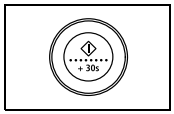
## *Grillowanie*

***Grill pozwala na szybkie pieczenie i przyrumienianie żywności bez używania mikrofal. W tym celu wraz z kuchenką mikrofalową dostarczamy podstawkę do grillowania.***

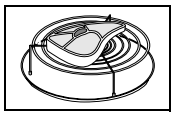
PL



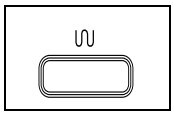
**1.** Ogrzej wstępnie grill, aby uzyskać żądaną temperaturę, wciskając przycisk **Grill** (⋂⋃) i ustaw czas ogrzewania obracając **pokrętłem nastawczym**.



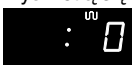
**2.** Wciśnij przycisk ◇ .

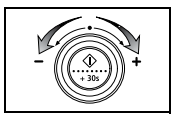


**3.** Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej. Zamknij drzwiczki.

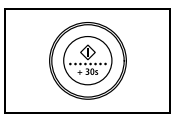


**4.** Wciśnij przycisk **Grill** (⋂⋃).
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:



**5.** Ustaw czas grillowania obracając **pokrętłem nastawczym**. Maksymalny czas grillowania to 60 minut.



**6.** Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Rozpoczyna się opiekanie grillem. Po zakończeniu
1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Nie martw się, jeżeli w czasie grillowania wyłączy się grzałka grilla. System ten zapobiega przegrzewaniu się kuchenki.

☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.

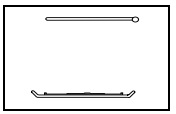
PL

## *Kombinacja Mikrofal i Grilla*

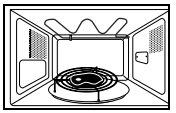
***Można również połączyć gotowanie za pomocą grilla i mikrofal, aby szybko ugotować i równocześnie przyrumienić potrawę.***

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne, ponieważ przepuszczają mikrofale, równomiernie przechodzące do żywności.

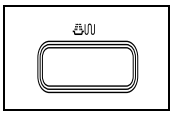
☛ ZAWSZE używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



**1.** Upewnij się, że element grzejny znajduje się w poziomym położeniu; więcej informacji znajduje się na stronie 13.



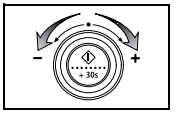
**2.** Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność wewnątrz kuchenki na podstawce metalowej a podstawkę na talerzu szklanym.



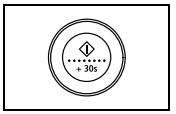
**3.** Wciśnij przycisk **Combi** ( ).
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:
( tryb mikrofale i grill)
600W (moc wyjściowa)

✉ Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Combi** ( ) do chwili, kiedy wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy.

☛ Nie można regulować temperatury grilla.




**4.** Ustaw czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym** wg potrzeby.
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.




**5.** Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie kombinowane. Po zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

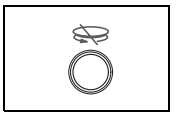
✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal dla gotowania kombinowanego mikrofalami i grillem wynosi 600W.

## *Zatrzymanie talerza obrotowego*

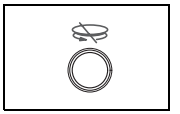
***Przycisk włączania/wyłączania ( ) talerza obrotowego umożliwia używanie większych naczyń w komorze kuchenki dzięki zatrzymaniu obracania się talerza.***

☛ Rezultaty będą mniej zadowalające ponieważ żywność będzie mniej równomiernie ugotowana. Zalecamy ręczne obrócenie naczynia po upływie połowy czasu gotowania.

☛ **Ostrzeżenie** ! Nie włączaj talerza gdy wewnątrz kuchenki nie znajduje się żywność.
- Powód : Może to spowodować zapalenie lub uszkodzenie kuchenki.



**1.** Wciśnij przycisk **włączania/wyłączania talerza** ( ).
Rezultat: Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ( ) **włączania/wyłączania talerza**, talerz nie będzie się obracał.

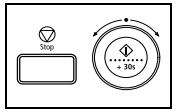


**2. Aby ponownie włączyć funkcję obracania się talerza, ponownie wciśnij przycisk Włączania/wyłączania talerza** ( ).
Rezultat: Na wyświetlaczu zgaśnie wskazanie ( ) włączania/wyłączania talerza, talerz będzie obracał w czasie gotowania.

✉ **Nie wciskaj przycisku Włączania/wyłączania talerza** ( ) w czasie trwania gotowania.

## *Wyłączanie sygnału dźwiękowego*

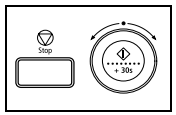
***Można wyłączyć sygnał towarzyszący wciśnięciu przycisków obsługi panelu kuchenki.***




**1.** Wciśnij równocześnie przyciski ⓥ i ◇ .
Rezultat:

- Wyświetlą się następujące wskazania.

- Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.




**2.** Aby włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie równocześnie wciśnij przyciski ⓥ i ◇ .
Rezultat:

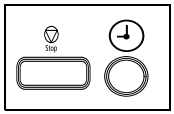
- Wyświetlą się następujące wskazania.

- Kuchenka ponownie będzie działała z sygnalizacją dźwiękową przycisków.

## *Blokada zabezpieczająca kuchenkę mikrofalową*

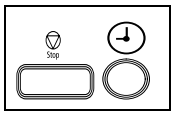
***Państwa kuchenka jest wyposażona w funkcję blokady dostępu zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez dzieci czy inne osoby niepowołane w sposób przypadkowy.***
***Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.***

PL




**1.** Wciśnij równocześnie przyciski ⓥ i ⓘ .
Rezultat:

- Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybrane żadne funkcje kuchenki).
- Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie "L".




**2.** Ponownie równocześnie wciśnij przyciski ⓥ i ⓘ aby odblokować kuchenkę.
Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

# *Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej*

PL

***Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.***
***W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.***
***W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.***

| Rodzaj naczynia | Stosowanie | Uwagi |
|---|---|---|
| **Folia aluminiowa** | ✓ ✗ | Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie. |
| **Talerz do opiekania** | ✓ | Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut. |
| **Porcelana i ceramika** | ✓ | Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem. |
| **Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku** | ✓ | Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń. |
| **Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)** | | |
| • Kubki i pojemniki polistyrenowe | ✓ | Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu. |
| • Torebki papierowe lub gazeta | ✗ | Mogą się zapalić. |
| • Papier z makulatury lub opaski metalowe | ✗ | Mogą spowodować iskrzenie. |
| **Naczynia szklane** | | |
| • Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół | ✓ | Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń. |
| • Naczynia z cienkiego szkła | ✓ | Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane. |
| • Słoiki szklane | ✓ | Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania. |
| **Metalowe** | | |
| • Półmiski | ✗ | Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia. |
| • Opaski zaciskowe do torebek | ✗ | |
| **Papierowe** | | |
| • Talerze, kubki, serwetki i ręczniki | ✓ | Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci |
| • Papier z makulatury | ✗ | Może spowodować iskrzenie. |
| **Plastikowe** | | |
| • Pojemniki | ✓ | Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze. |
| • Cienka, przezroczysta folia | ✓ | Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.. |
| • Torebki do mrożonek | ✓ ✗ | Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem. |
| **Papier woskowy lub tłuszczo odporny** | ✓ | Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobie-żenia rozpryskiwaniu potrawy. |

**✓ :Zalecane**
**✓✗ :Ostrzeżenie przed używaniem**
**✗ :Niebezpieczne**

### *MIKROFALE*

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruchy molekuł powodują tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

### *GOTOWANIE*

**Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:**
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność.
Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

**Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:**
Jest wiele rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

**Przykrywanie naczyń podczas gotowania**
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w jako para wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

**Czasy odstania**
Po zakończeniu gotowania ważne jest, aby odczekać aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

### Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Zostaw do odstania pod przykryciem.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Szpinak | 150g | 600W | 5-6 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) zimnej wody |
| Brokuły | 300g | 600W | 8-9 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) zimnej wody |
| Groszek zielony | 300g | 600W | 7-8 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) zimnej wody |
| Zielona fasola | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) zimnej wody |
| Mieszanka warzywna (marchew/groszek/kukurydza) | 300g | 600W | 7-8 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) zimnej wody |
| Mieszanka warzywna (chińska) | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) zimnej wody |

### Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

**Ryż** : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło. Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

**Makaron** : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Ryż biały (parboiled) | 250g<br>375g | 900W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody.<br>Dodaj 750 ml zimnej wody. |
| Ryż brązowy (parboiled) | 250g<br>375g | 900W | 20-21<br>22-23 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody.<br>Dodaj 750 ml zimnej wody. |
| Ryż mieszany (biały + dziki) | 250g | 900W | 16-17 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Mieszanka (ryż + ziarno) | 250g | 900W | 17-18 | 5 | Dodaj 400 ml zimnej wody. |
| Makaron | 250g | 900W | 10-11 | 5 | Dodaj 1000 ml gorącej wody. |

PL

**Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw**

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

**Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).**

| Rodzaj żywności | Porcja | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| Brokuły | 250g<br>500g | 3½-4<br>6-7 | 3 | Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka. |
| Brukselka | 250g | 5-5½ | 3 | Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody. |
| Marchew | 250g | 3½-4 | 3 | Potnij na równe plasterki. |
| Kalafior | 250g<br>500g | 4-4½<br>6½-7½ | 3 | Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka. |
| Cukinie | 250g | 3-3½ | 3 | Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie. |
| Bakłażany | 250g | 2½-3 | 3 | Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.) |
| Pory | 250g | 3-3½ | 3 | Potnij w grube krążki. |
| Grzyby | 125g<br>250g | 1-1½<br>2-2½ | 3 | Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osącz przed podaniem. |
| Cebule | 250g | 4-4½ | 3 | Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody. |
| Papryka | 250g | 3½-4 | 3 | Potnij na drobne plasterki. |
| Ziemniaki | 250g<br>500g | 3-4<br>6-7 | 3 | Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki. |
| Rzepa | 250g | 4½-5 | 3 | Potnij rzepę w drobną kostkę. |

## *ODGRZEWANIE*

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność znacznie krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.

Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

**Przygotowanie i przykrycie**

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przegotowania, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

**Poziomy mocy i mieszanie potraw**

- Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.

Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

- Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.

Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

## *PODGRZEWANIE PŁYNÓW*

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

-

PL

### *PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT*

**POKARMY DLA NIEMOWLĄT:**

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

**MLEKO DLA NIEMOWLĄT:**

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania.
Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem ! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

**ZAPAMIĘTAJ:**

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.
Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

### Przewodnik odgrzewania Dual Reheating (podgrzewanie jednocześnie dwóch porcji na dwóch poziomach, z wykorzystaniem metalowej podstawki)

Używaj poziomów mocy i czasów z poniższej tabeli i wytycznych odgrzewania.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Zupa (schłodzona) | 2 x 250g<br>2 x 350g | 900 W | 3½-4½<br>5-6 | 2-3 | Wlej do dwóch ceramicznych talerzy. Jeden z nich postaw na talerzu obrotowym, drugi na podstawce metalowej. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem. |
| Kurczak curry z ryżem (schłodzony) | 2 x 350g | 600W | 7-8½ | 3 | 2 dania składające się z trzech składników umieść na ceramicznych talerzach. Przykryj folią do kuchni mikrofalowych. Jeden z nich postaw na talerzu obrotowym, drugi na podstawce metalowej. |
| Danie na talerzu (schłodzone) | 2 x 350g | 600W | 7½-9 | 3 | 2 dania składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznych talerzach. Przykryj folią do kuchni mi-krofalowych. Jeden z nich postaw na talerzu obrotowym, drugi na podstawce metalowej. |

### Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej) | 150 ml (1 filiżanka)<br>300 ml (2 filiżanki)<br>450 ml (3 filiżanki)<br>600 ml (4 filiżanki) | 900W | 1-1½<br>1½-2<br>2½-3<br>3-3½ | 1-2 | Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia: 1 filiżankę na środku, 2 naprzeciw siebie, 3 ustawione w koło na talerzu szklanym. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj. |
| Zupa (schłodzona) | 250g<br>350g<br>450g<br>550g | 900W | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4 | 2-3 | Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem. |
| Gulasz (schłodzony) | 350g | 600W | 4½-5½ | 2-3 | Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu. |
| Makaron z sosem (schłodzony) | 350g | 600W | 3½-4½ | 3 | Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem. |
| Nadziewany ma-karon z sosem (schłodzony) | 350g | 600W | 4-5 | 3 | Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mie-szaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu. |
| Danie na talerzu (schłodzone) | 350g<br>450g<br>550g | 600W | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½ | 3 | Gotowe do odgrzania danie skła-dające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią. |

PL

**Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt**

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso) | 190g | 600W | 30 s | 2-3 | Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę. |
| Owsianka (ziarno + mleko + owoce) | 190g | 600W | 20 s | 2-3 | Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Za-mieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę. |
| Mleko niemowlęce | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40 s<br>1 min. do 1 min. 10 s | 2-3 | Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. |

## *ROZMRAŻANIE*

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmro-żeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.

Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.

Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20°C skorzystaj z tabeli zamieszczonej obok jako przewodnika.

**Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).**

| Rodzaj żywności | Porcja | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| **Mięso** | | | | |
| Kotlety wołowe | 200g<br>400g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| Steki wieprzowe | 250g | 7- 8 | | |
| **Drób** | | | | |
| Porcjowany kurczak | 500g (2 kawałki) | 14-15 | 15-60 | Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| Cały kurczak | 1200g | 32-34 | | |
| **Ryby** | | | | |
| Filety rybne/ Całe ryby | 200g<br>400g | 6-7<br>11-13 | 10-25 | Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| **Owoce** | | | | |
| Jagody | 250g | 6-7 | 5-10 | Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). |
| **Chleb** | | | | |
| Bułki (krążki) (po 50 g szt.) | 2 szt.<br>4 szt. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| Tostowy/ Sandwich | 250g | 4-4½ | | |
| Pieczywo ciemne (wielozia-rniste) | 500g | 7-9 | | |

PL

### *GRILL*

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

**Naczynia do grillowania:**
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

**Żywność zalecana do przygotowania na grillu:**
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

**WAŻNA WSKAZÓWKA:**

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (opuszczony pod kątem ok. 45°. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

### *MIKROFALE + GRILL*

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dostępne w Państwa kuchence: 600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

**Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:**
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być żaroodporne. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

**Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:**
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

**WAŻNA WSKAZÓWKA:**

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Całość należy umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.

**Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.**

**Grillowanie zamrożonej żywności**

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

| Rodzaj żywności mrożonej | Porcja | Poziom mocy | Czas pieczenia 1 strony | Czas pieczenia 2 strony | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Bułki (krążki) (50g/szt.)<br><br>2<br>4 | | MW+Grill | 300W+ Grill<br>1½-2<br>2½-3 | Grill<br><br>2-3<br>2-3 | Ułóż bułki w koło na podstawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 - 5 minut. |
| Bagietki/Pieczywo czosnkowe | 200-250g (1 szt.) | MW+Grill | 450W+ Grill<br>3½-4 | Grill<br><br>2-3 | Połóż bagietkę na środku podstawki metalowej. Po upieczeniu odstaw na 2 - 3 minuty. |
| Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki) | 400g | 450 W + Grill | 13-15 | - | Włóż zamrożoną zapiekankę do małej, okrągłej miski ze szkła żaroodpornego. Miskę postaw na podstawce metalowej. Odstaw na 2 - 3 minuty. |
| Makaron (Canelloni, Macaroni, Lasagne) | 400g | 600 W + Grill | 14-16 | - | Włóż makaron do prostokąt-nego naczynia ze szkła żaro-odpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty. |
| Zapiekanka rybna | 400g | 450 W + Grill | 16-18 | - | Włóż zamrożoną zapiekankę do małego płaskiego naczynia żaroodpornego i postaw je bezpośrednio na talerzu obrotowym. Po zapieczeniu zostaw do odstania na 2-3 minuty. |

PL

**Grillowanie świeżej żywności**

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

| Rodzaj żywności świeżej | Porcja | Poziom mocy | Czas pieczenia 1 strony | Czas pieczenia 2 strony | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty | 4 kawałki (25 g/ szt) | tylko Grill | 3½-4½ | 3-4 | Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego. |
| Bułki (upieczone) | 2-4 sztuki | tylko Grill | 2½-3½ | 1½-2½ | Połóż bułki bezpośrednio na talerzu obrotowym spodem do dołu. |
| Pieczone pomidory | 200 g (2 szt.)<br>400 g (4 szt.) | 300W + Grill | 3½-4½<br>5-6 | - | Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej. |
| Tost z serem i pomidorem | 4 szt. (300 g) | 300W + Grill | 4-5 | - | Najpierw przypiecz tosty. Tosty z serem ułóż na podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty. |
| Tost hawajski (ananas, szynka, pla-sterki sera) | 2 szt. (300 g)<br>4 szt. (600 g) | 450W + Grill | 3½-4½<br>6-7 | - | Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa - naprzeciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty. |
| Pieczone ziemniaki | 250g<br>500g | 600W + Grill. | 4½-5½<br>6½-7½ | - | Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej. |
| Zapiekanka z ziemniaków/ warzyw (schłodzona) | 500g | 450W + Grill. | 9-11 | - | Włóż świeżą zapiekankę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na podstawce. Po ugotowaniu pozo-staw do odstania na 2-3 minuty. |
| Kurczak w kawałkach | 450 g (2 szt.)<br>650 g (2-3 szt.)<br>850 g (4 szt.) | 300W + Grill. | 7-8<br>9-10<br>11-12 | 7-8<br>8-9<br>9-10 | Przypraw mięso i posmaruj olejem. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środka. Poje-dynczego kawałka nie umiesz-czaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 - 3 min. |
| Kurczak pieczony | 900g<br>1100g | 450W + Grill. | 10-12<br>12-14 | 9-11<br>11-13 | Przypraw mięso i posmaruj olejem. Ułóż kurczaka jedną piersią do dołu bezpośrednio na talerzu. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 5 minut. |
| Kotlety jagnięce (średnie) | 400 g (4 szt.) | tylko Grill | 10-12 | 8-9 | Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty. |

**Przewodnik Grillowania świeżej żywności**

| Rodzaj żywności świeżej | Porcja | Poziom mocy | Czas pieczenia 1 strony | Czas pieczenia 2 strony | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Steki wieprzowe | 250g (2 szt.)<br>500g (4 szt.) | MW+Grill | (300W+ Gril) 6-7<br>8-10 | (tylko Grill) 5-6<br>7-8 | Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty. |
| Pieczona ryba | 450g<br>650g | 300W + Grill. | 6-7<br>7-8 | 7-8<br>8-9 | Posmaruj rybę olejem i posyp ziołami i przypraw. Ułóż ryby głową do ogona naprzeciw siebie na podstawce. |
| Pieczone jabłka | 2 jabłka (ok. 400g)<br>4 jabłka (ok. 800g) | 300W + Grill. | 6-7<br>10-12 | - | Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu ża-roodpornym. Całość postaw na talerzu obrotowym. |

# *Książka kucharska (ciąg dalszy)*

## *WSKAZÓWKI SPECJALNE*

**MASŁO ROZPUSZCZANE**
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 900 W, aż masło się rozpuści.

**ROZPUSZCZONA CZEKOLADA**
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

**ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY**
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

**ROZPUSZCZONA ŻELATYNA**
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

**GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)**
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 900 W przez 3½ do 4½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj podczas gotowania.

**GOTOWANY DŻEM**
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10- 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i zostaw na 5 minut.

**PUDDING (budyń)**
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

**PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE**
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Używaj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

# *Czyszczenie kuchenki*

PL

***Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:***

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

☛ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

**1.** Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

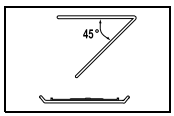
**2.** Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

**3.** Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

**4.** Jeżeli to konieczne, myj szklany talerz po każdorazowym użyciu (można go myć w zmywarce).

✉ NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- zanieczyszczeń
- osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek

✉ **Wyczyść** komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.




Podczas czyszczenia komory kuchenki może być wygodne opuszczenie elementu grzejnego grilla o 45° i umycie jego górnej powierzchni.

PL

## *Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej*

***Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.***
***Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:***

- ***Złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Pokrzywiona lub wgięta obudowa***

***Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.***

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
**Powód**:Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

## *Dane techniczne*

***SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.***

| | |
|---|---|
| **Model** | **GE107L** |
| **Zródło zasilania** | 230V ~ 50 Hz |
| **Pobór mocy**<br>Mikrofale<br>Grill<br>Tryb Kombinowany | <br>1400 W<br>1300 W<br>2700 W |
| **Moc wyjściowa mikrofal** | 100W/900W -6 poziomów (IEC-705) |
| **Częstotliwość pracy** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Metoda chłodzenia** | Silnik chłodzący - wentylator |
| **Wymiary** (szer x wys x głęb)<br>Zewnętrzne<br>Komory | <br>517.4 x 297 x 443.5mm<br>336 x 241 x 349 mm |
| **Objętość komory** | 28 l |
| **Waga**<br>netto | <br>ok. 16 kg |

# Energia

| Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG | **GE107L** |
|---|---|
| Znamionowy pobór mocy | 1.4 kW |
| Sprawność | 64.0 % |
| Stopień równomierności pieczenia | 3.7 |
| | |
| Norma : EN 60705 | |

SAMSUNG ELECTRONICS

**Poland**

***Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)***

*Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.*

*W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.*

*Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.*